Landgasthof
WEISSES KREUZ
regional und gastlich

1. Weihnachtsfeiertag to go

★ 11:15 Uhr bis 14:00 Uhr ★

Eine „Kleinigkeit" vorab:

Maronenschaumsuppe mit Sahnehaube und Esskastanien-Crumble	6,90 €
Fränkische Pfannkuchensuppe mit Butterknödel	6,50 €

Aus dem Holzofen:

Gänsebrustfilet, knusprig gebraten, mit gebratener Apfelscheibe, Kartoffelklöß und Apfelrotkohl	29,90 €
¼ Gans mit gebratener Apfelscheibe, dazu Kartoffelklöß und Apfelrotkohl	31,90 €
¼ Bauernente mit gebratener Apfelscheibe, dazu Kartoffelklöß und Apfelrotkohl	21,90 €
Schäuferle - der fränkische Klassiker - mit Kartoffelklöß und gemischtem Salat	19,50 €
Rindsbäckla aus dem Schmortopf, in Wurzelgemüse-Sauce, dazu Semmelknöß und gemischten Salat	21,90 €
Geschmorte Hirschbraten in Wacholder-Preiselbeersauce, dazu Kartoffelklöß und gemischten Salat	21,50 €

Am Grill gebraten und in der Pfanne geschwenkt:

„Bratapfel-Lende" gegrillte Schweinefilet-Medaillons mit Apfelspalten und Rum-Rosinen, dazu Kroketten und einen gemischten Salat	21,90 €
Altränkisches Cordon Bleu gefüllt mit hausgemachtem Backschinken und Limburger, dazu Kartoffelsalat und gemischten Salat	19,50 €
Hähnchenbrustfilet „Winzerin" mit Trauben und Speck, dazu Schupfnudeln und gemischter Salat	19,50 €
Wiener Schnitzel - vom Schwein - in der Pfanne gebraten mit Pommes frites und gemischtem Salat	17,50 €

Frischer Fisch und Vegetarisches:

½ Karpfen gebacken mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat	22,90 €
Geschwenkte Steinpilz-Ravioli mit Gorgonzola, Walnüssen und Birnen, dazu gemischten Salat	16,90 €

Zum süßen Abschluss:

Zimt-Panna Cotta und gebrannte Mandel-Mousse auf Glühweinspiegel mit Mandarinensalat	8,50 €